

communiqué

Provence **Mets et Saveurs**

Marie Lousada, la chef à domicile qui va vous épater

Un cocktail dînatoire de 250 personnes ? Un événement qui réunit famille et amis pour 80 couverts ? Un repas professionnel avec six convives ? Marie Lousada, chef à domicile, propose son savoir-faire et son expérience pour des recettes originales et un moment convivial. *“Je fais les courses, je prépare certaines choses chez moi et je me rends chez les clients”*, explique la chef qui se déplace de Montpellier à Marseille. *“Là, s’installe une*

vraie relation de confiance : j’entre dans leur maison et leur cuisine.” Et dans leur assiette, a-t-on envie d’ajouter, vu qu’ils n’ont qu’à mettre les pieds sous la table.

Si Marie favorise l’échange avec les clients pour la composition des menus, elle aime partager sa passion en faisant découvrir des produits de saison. *“Parfois, un plat va davantage correspondre à un client qu’à un autre. Je tiens compte de leur caractère, de leurs envies, de leurs origines aussi...”*, poursuit cette spécialiste du brunch sucré-salé.

Ce goût de l’aventure culinaire, intitulé “Mets et Saveurs”, Marie Lousada le débute quelques jours avant l’événement auprès de ses fournisseurs locaux et notamment le marché paysan de Coustellet.

Pour les courses, elle s’organise très simplement avec le client : jusqu’à huit invités, l’hôte les prend en charge et y ajoute la prestation. Au-delà, tout est compris dans le tarif du menu (35€, 45€, 65€). Enfin, la chef à domicile suggère un ou plusieurs serveurs à partir de vingt convives... Bon appétit !



**METS ET SAVEURS,
MARIE LOUSADA, CHEF À DOMICILE**
0616454549

mets.et.saveurs@gmail.com

[et marie-lousada@live.fr](mailto:marie-lousada@live.fr)

[Facebook.com/mets.saveurs](https://www.facebook.com/mets.saveurs)

<http://mets-et-saveurs.overblog.com/>

LE +

Marie travaille aussi bien pour les particuliers que pour les professionnels

à envoyer à mets.et.saveurs@gmail.com et marie-lousada@live.fr